65e Année. T. 130. N° 42-43 17-24 Octobre 1948

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1866, p. 270.

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 1 NOV. 1948

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 500 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 700 Frs

LE NUMÉRO : 20 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 20 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 59-76 (2 LIGNES)

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE
DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BÉVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO, 74 — CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

GADOUES FRAICHES

*Le sol a besoin d'***HUMUS**

Les ***GADOUES*** *lui en apportent*

- A bas prix -

1° Prenez des gadoues fraîches
2° Mettez-les en tas
3° Laissez-les se décomposer
4° Criblez-les, vous obtiendrez

UNE BONNE FUMURE

Sur certains mois, expéditions gratuites, port dû

RISTOURNE sur le prix du transport

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans — PARIS

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

Pourquoi planter **Large**

puisque les tracteurs vignerons ARD. et MOTOCHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

BAUCHET - TRACTEURS, *1, rue Jeanne-d'Arc,* **Lyon**

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures **DE GRANDS CRUS**

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la ***MÉTHODE DE VINIFICATION*** *simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A SAINT-CÉZAIRE (GARD)

PÉPINIÈRES

LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS**, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

ETS SERRADO - FONDÉS EN 1825

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

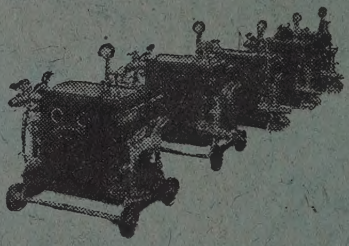
MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S.G.D.G. France et Étranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

POMPE à VENDANGE type **S - 48**



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES

SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

La Société des

Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes

PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...

PÉPINIÈRES
Daniel SERVEL

St-Hippolyte-du-Fort (Gard)

Toutes variétés de vignes

Boutures Plants racinés et greffés

Pour vos **VIGNES**, *vos ARBRES FRUITIERS*
*Pour vos cultures exigeantes en POTASSE employez l'***ENGRAIS**

" COMPLEXE C.B. "

NEUTRE, SOLUBLE, RICHE EN NITRATE DE POTASSE

Pour toutes autres cultures utilisez le **PHOSAMO**

C^ie^ BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES (Capital 140 millions)
Agence du Sud-Est : **AVIGNON.** - Bureau à MONTPELLIER, 6, rue de la République

Pour vos Vignes
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8 000 000 de francs

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

65me Année — Nos 42-43 17-24 Octobre 1948

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Alabouvette. — Chronique. — Plantes fourragères nouvelles. 197
Ed. Nègre. — Retour au pain blanc ? Les levures, aliment complémentaire du pain. 199
Ad. Bonnet. — Un cépage méritant mal connu : l'*Aubun*. 203
Questions diverses. — **G. K.-L.** Le cuivre, la vigne et le court-noué. . . 209
— **P. Favard.** Dégâts anormaux d'un charançon de la luzerne. 209
— **V. Charrin.** Tourbes et lignites en voie de devenir une matière première agricole. — Le marc de raisin source d'alcool et de tartrate. 211
— **Pierre Larue.** Antiseptique pour pieux. 211
Partie officielle. — Décret du 26 septembre 1948 concernant la définition de l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc ». 212
Informations. — Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône. . . 213
— Tartres. — Deuxième Congrès national de la prune et du pruneau. — Mouvement des vins en août. 216
Bibliographie. — Le Jus de fruit dans le monde. — Congrès international des Producteurs de jus de fruits. — Expertises rurales, foncières, agricoles et forestières, par Jean Cuvillier. . . . . Annonces et 217
Bulletin commercial. — S. N. C. F.

CHRONIQUE

Plantes fourragères nouvelles

Depuis quelques mois, la presse agricole vante les mérites d'un certain nombre de plantes dont la culture serait capable de révolutionner la production fourragère méridionale.

Tour à tour, la luzerne arborescente, le kudzu, le trèfle souterrain, devraient permettre de transformer nos friches et nos garrigues en plantureuses pâtures — à l'américaine.

Pour répondre aux nombreuses demandes de renseignements qui nous parviennent, nous croyons utile d'indiquer ici, non pas les avantages, mais les difficultés ou les impossibilités de culture de ces découvertes.

D'abord la *luzerne arborescente*. Ce n'est pas une nouvelle venue dans le Midi. On la rencontre dans des parcs, en arbrisseaux épars ou en haies. Bien que capable de s'accommoder, une fois implantée, de sols médiocres, nous ne pensons pas que ce soit l'arbuste qui sauvera nos garrigues. Il y a à cela plusieurs raisons. La production des semences est faible, les graines sont rares et chères. Le premier développement des plantules est lent et délicat, le semis est impraticable, il faut passer par la pépinière. La reprise des plants issus de pépinières ne nous paraît pas assurée d'emblée dans la garrigue, loin de l'eau nécessaire aux arrosages.

Et que dire des opérations de récolte, consistant à tailler les extrémités des rameaux de chaque buisson de luzerne, qui ne peuvent être faites qu'à

la main et ne peuvent commencer que la deuxième ou troisième année après le repiquage ?

Pour ces raisons, la luzerne arborescente nous paraît avoir bien peu de chances de sortir des parcs où elle est confinée. Tout au plus, peut-on concevoir que des jardins ouvriers seront enclos de haies de luzerne arborescente chargée de fournir la nourriture des lapins.

Le *kudzu (Pueraria thumbergiana)* est une légumineuse vivace des pays chauds, dont les longs rameaux rampants et la forme des feuilles rappellent certains Vitis. Le kudzu est utilisé dans le Sud-Est des Etats-Unis pour fixer les terres et lutter contre l'érosion. Il intervient aussi comme plante fourragère améliorante à pâturer.

La multiplication se fait par boutures racinées, aisées à obtenir car les sarments de kudzu s'enracinent facilement au niveau des nœuds lorsque ceux-ci sont au contact de sol humide. La reproduction par graine est plus aléatoire parce que la production de semences est médiocre et parce que la majorité des graines ne germent qu'après traitement à l'acide sulfurique. L'expérience nous a montré que les plantes nées de semis sont très difficiles à sauver sous le climat de Montpellier.

La croissance du kudzu est mauvaise en terres maigres ; dans les régions arides, il doit être arrosé. Planté au début du printemps, il ne peut être pâturé qu'à la deuxième année de végétation, encore faut-il prendre soin pendant la première année de le défendre contre les mauvaises herbes. Ce sont là, à notre avis, des inconvénients majeurs, éloignant le kudzu des mauvaises terres du Midi, tandis que les terres de culture continueront à tirer un bon parti de la luzerne et du sainfoin.

Quant au *trèfle souterrain (Trifolium subterraneum* L.), ce n'est pas une plante nouvelle puisque les flores françaises la mentionnent comme : indigène dans presque toute la France sur pelouses et coteaux siliceux.

Il s'agit ici d'une légumineuse annuelle à végétation rampante dont les fruits s'enterrent comme ceux de l'arachide, d'où difficulté sérieuse pour la collecte des graines lorsqu'on désire les cultiver.

Les trèfles souterrains indigènes font partie de la série des petits trèfles et des petites luzernes que l'on rencontre sur le bord des talus, dans la garrigue, en Crau non épierrée, et qui contribuent, lorsque l'hiver et le printemps sont humides, à fournir un bon pâturage aux moutons.

Des souches très productives de ce trèfle souterrain auraient été sélectionnées à l'étranger ; leur culture est recommandée en France dans certaines publications.

Ayant obtenu, à l'automne 1947, un petit lot de semences d'importation d'origine inconnue, nous l'avons semé : partie en Crau vierge, non loin d'une station de trèfle souterrain indigène, partie à Montpellier, au champ d'études de l'Ecole d'agriculture, en comparaison avec le trèfle blanc ordinaire.

En Crau, grâce aux pluies de l'hiver et du premier printemps, le développement fut bon, c'est-à-dire analogue à celui du peuplement indigène voisin. Les premières chaleurs de mai ont tué toutes les plantes, mais les graines formées ont commencé à germer lors des premières pluies d'été. Le trèfle souterrain paraît apprécié du mouton au même titre que les petites légumineuses que l'on rencontre en Crau.

A l'Ecole, le développement du trèfle souterrain a été meilleur, mais

notablement plus faible que celui du trèfle blanc semé en même temps. Même destruction des plantes à l'arrivée des fortes chaleurs, même germination des graines à la suite des pluies d'été. Nous avons donc affaire à une plante annuelle sensible à la sécheresse qui peut contribuer à l'amélioration de certaines pâtures à moutons, car elle fournit, à la fin de l'hiver ou au début du printemps, un bon fourrage à pâturer. Malheureusement, la collecte des graines est difficile, les semis seraient onéreux et puis... il faut attendre de connaître son comportement au cours d'hivers froids et secs avant de conclure.

L. Alabouvette.

RETOUR AU PAIN BLANC ?

LES LEVURES, ALIMENT COMPLÉMENTAIRE DU PAIN

Le bruit courait, avant la guerre, que le pain complet était plus nutritif que le pain blanc ; on insistait sur la valeur alimentaire du germe et de l'assise protéique que la technique de mouture en usage ne permettait d'extraire que de façon trop partielle.

Pendant la guerre, pour essayer d'utiliser de façon plus parfaite le blé que nous récoltions en quantité insuffisante, les Pouvoirs publics obligèrent les meuniers à en extraire, sous forme de farine, non plus les 73-75 pour 100, mais la presque totalité (90, jusqu'à 98 pour 100) du grain. On s'aperçut alors que le pain complet présentait certains inconvénients que l'introduction de farines diverses modifia plus ou moins dans un sens ou dans l'autre, mais le plus souvent de façon défavorable.

Grâce à une production accrue, on espère pouvoir prochainement augmenter la ration et revenir progressivement à un taux d'extraction plus réduit et au pain blanc.

Est-ce un bien ? Après quelque temps d'agrément, oubliant les défauts du pain de guerre, ne parlera-t-on pas de nouveau des avantages du pain complet ?

Une connaissance plus précise de la composition des différentes parties du grain permet actuellement de se faire une idée plus exacte de la question, et l'on peut espérer offrir bientôt au consommateur un pain blanc dont la valeur nutritive soit celle que l'on souhaiterait trouver dans le pain complet.

Sans entrer dans le détail des études qui ont été faites, voici comment il est possible de résumer la question.

Le pain complet, pas plus que le pain blanc, n'est un aliment complet.

Il ne faut pas confondre pain complet et aliment complet.

Le pain complet est déficient aux points de vue suivants :

1° Son rapport calcium/phosphore est très inférieur à l'unité ; il est 10 à 12 fois trop faible. 1.000 gr. de pain complet apportent 2,5 à 4 gr. de phosphore et seulement 0,03 à 0,4 gr. de calcium. Il est dépourvu de vitamine D, antirachitique, nécessaire à l'assimilation de ce

cation. On s'est de plus aperçu que le pain complet est particulièrement riche en acide phytique qui fixe du calcium, du magnésium, du fer, sous forme insoluble, inassimilable. Le pain complet a, par suite, un effet décalcifiant.

2° Il est très riche en vitamines du groupe B, beaucoup moins en vitamine A ; il est totalement dépourvu de vitamine C, antiscorbutique.

3° Ses protides n'apportent pas en quantité suffisante à l'organisme humain tous les acides aminés qui lui sont indispensables.

Le pain complet n'est pas préférable, tout compte fait, au pain blanc d'avant-guerre.

Le pain dit complet, provenant d'une farine à taux d'extraction élevée, contient en plus grande quantité que le pain blanc, tel qu'il était préparé avant-guerre, certains éléments importants qui, lors de la fabrication de la farine blanche, restaient dans les issues.

C'est le cas des vitamines, en particulier de la vitamine B_1 qui, dans le grain, est localisée entre l'amande et le péricarpe et dans le germe ; cette vitamine joue un rôle essentiel sur l'assimilation des glucides (amidon ici surtout) que justement le pain contient en grande quantité ; c'est aussi celui d'autres vitamines du groupe B ainsi que des vitamines PP et E (antistérilitique) et de la provitamine A (carotène) localisées dans le germe, pour la plupart d'entre elles.

La farine à taux d'extraction élevé contient aussi plus de matières minérales : composés phosphorés, calcium, sodium, manganèse, fer, cuivre, et de sucres fermentescibles préexistant qui jouent un rôle lors de la fabrication du pain.

Mais le pain complet contient des substances qui diminuent les qualités physiques de la pâte, indispensables pour obtenir un pain bien levé, léger, s'imprégnant facilement de sucs digestifs, et par suite facile à digérer.

Il en contient d'autres qui en diminuent la digestibilité pour d'autres raisons.

Quelles sont ces substances défavorables ?

— Des diastases, fournies par l'enveloppe du grain, exercent une action défavorable sur l'élasticité du gluten et, par suite, sur la levée du pain.

— Des protides (matières azotées organiques) autres que le gluten, diminuent la qualité de l'ensemble des protides de la farine et, par suite, gênent la levée.

— Des matières grasses, apportées surtout par le germe, s'hydrolysent et s'oxydent facilement, acidifiant la farine et diminuant par suite les qualités plastiques du gluten.

— La teneur en matières cellulosiques indigestes, donc en substances inassimilables, est accrue ; les débris d'enveloppes exercent d'autre part un effet irritant qui, provoquant l'accroissement exagéré des mouvements péristaltiques, diminue l'assimilabilité des autres constituants du bol alimentaire.

— Il en est de même de l'acide phytique qui agit en fixant du calcium, du magnésium et du fer sous forme insoluble, inassimilable. Alors que le pain est déjà déficient en calcium, le pain complet devient, de ce fait, un aliment décalcifiant.

Les problèmes du pain complet.

Deux problèmes se posent par suite :

1° Comment améliorer le pain blanc en lui donnant les éléments utiles du pain complet, sans lui faire partager ses défauts ?

2° Y a-t-il intérêt à transformer le pain en un aliment complet ? Ou comment le modifier dans ce sens de façon favorable ?

Il paraît logique de revenir à un moindre taux d'extraction (80 %) qui permet d'offrir au consommateur un pain de meilleure présentation et plus digestible, et de fournir au bétail les sons qu'il est capable de digérer ; l'homme utilise ensuite la viande.

Mais il est aussi intéressant d'essayer d'enrichir le pain blanc en éléments utiles qu'un taux d'extraction plus élevé donnerait au pain complet (vitamines, matières minérales), et en éléments qui ne se trouvent pas dans le grain, ou que ce dernier ne contient qu'en quantité insuffisante : calcium et certains acides aminés indispensables à l'organisme.

Transformer le pain en aliment complet n'est pas indispensable dans les périodes où l'on peut se procurer facilement les différentes denrées alimentaires utiles pour se constituer une ration bien équilibrée ; cela peut être intéressant en temps de disette due à la guerre ou à d'autres fléaux.

Etudiés dans divers pays, ces problèmes ont été résolus de façons diverses.

Les américains ajoutent à la farine blanche des produits de leur industrie chimique :

Par kgr. de farine blanche :

aneurine (vitamine B_1 antinévritique)	4,4 mgr.
riboflavine (vitamine B_2)	2,7 mgr.
nicotinamide (vitamine P. P)	37 mgr.
fer	29 mgr.
calcium	1.100 mgr.

Les additions d'aneurine, de vitamines P. P et de fer, plusieurs fois modifiées quantitativement, furent obligatoires pendant la guerre ; celles de vitamine B_2, de calcium ainsi que de vitamine D étaient seulement conseillées.

En Angleterre, après avoir précisé les zones de localisation dans le grain des éléments intéressants (la vitamine B_1 se trouve en majeure partie dans le scutellum du germe ; cet organe, qui en poids ne représente guère que le centième du grain entier, renferme environ 60 p. 100 de la vitamine B_1 totale du grain), on s'est engagé dans la voie d'une modification de l'outillage du meunier dans le but d'extraire le scutellum avec la farine sans entraîner les sons, ce qui permet d'enrichir celle-ci en éléments utiles sans faire apparaître les défauts précédemment signalés.

En France, l'on estime avec juste raison qu'il faut être très prudent lorsqu'on envisage la correction chimique des aliments, telle qu'elle est préconisée par les Américains ; malgré les grands progrès réalisés en ce qui concerne la connaissance des vitamines, leur composition, leur rôle,

leur localisation, il est très délicat de vouloir en modifier l'équilibre naturel ; non seulement importent leurs proportions relatives aux substances à digérer, mais aussi la nature et la proportion des différentes vitamines les unes par rapport aux autres, vitamines qui ne sont pas forcément toutes connues ; l'action de la vitamine B_1, en particulier, dépend de la présence des autres vitamines du groupe B. Mme Randoin, dont les travaux sur les vitamines font autorité, a exprimé cet avis au récent VIIme Congrès international des Industries agricoles, qui a eu lieu à Paris (juillet 1948).

La méthode anglaise intéresse davantage les Français, mais la mise au point des meuneries n'est pas encore près d'être faite (1) ; d'ailleurs, si elle améliore la composition du pain, celui-ci restera déficient en certains éléments : calcium, certains amino-acides et vitamines C et D. (1).

Il est donc intéressant de la compléter. Cette correction est possible au moyen de substances naturelles qui ont plus de chance de réaliser l'équilibre souhaité qu'une addition de composés préparés par synthèse dans l'industrie. Sans exclure cependant l'addition d'un sel de calcium, on emploie déjà parfois, en mélange à la farine de blé, dans la proportion de 5 pour 100 de celle-ci, la farine de soja déshuilée qui est un aliment bien équilibré, riche en protides (30 à 40 pour 100), apportant, en proportion élevée, des acides aminés indispensables à l'organisme humain ; les plus importants s'y trouvent : tryptophane, histidine, cystine, lysine.

Il serait utile que le consommateur soit au courant de l'enrichissement réalisé, qu'il puisse éventuellement choisir entre des pains de qualités différentes.

La levure alcoolique conviendrait particulièrement bien, après plasmolyse ou autolyse pour la rendre digestible.

Elle est en effet riche en vitamines variées, du groupe B surtout, justement celles que la farine blanche contient en quantité insuffisante. Elle contient aussi une quantité élevée de protides, de l'ordre de 50 p. 100 de levure sèche, qui se trouvent apporter une proportion importante d'acides aminés indispensables à l'organisme humain, parmi lesquels ceux dont on souhaite enrichir la farine.

L'industrie prépare des produits nutritifs à base de levures ; l'industrie vinicole qui, chaque année, perd dans les lies de vin les levures qui se sont multipliées pendant la fermentation du jus de raisin, devrait trouver intérêt à les récupérer pour la nutrition animale et pour celle de l'homme ; ne lui serait-il pas possible de les fournir meilleur marché ?

Si les levures du vin pouvaient être ainsi récoltées à raison de 3 gr. de levures par litre de vin, cela représenterait, pour 40 millions d'hectolitres de vin par exemple, une production de 12.000 tonnes de levures.

(1) Cependant une modification plus simple a été proposée par R. Geoffroy. *Bull. Ec. fr. Meunerie*, janvier-février 1948.

(1) Pour ce qui a trait à la vitamine C, il faut se la procurer en comprenant dans la ration des fruits et des légumes verts. Ce sont surtout le lait et ses dérivés qui fournissent la vitamine D ; la levure contient cependant de l'ergostérol transformable en vitamine D par irradiation par les rayons ultra-violets.

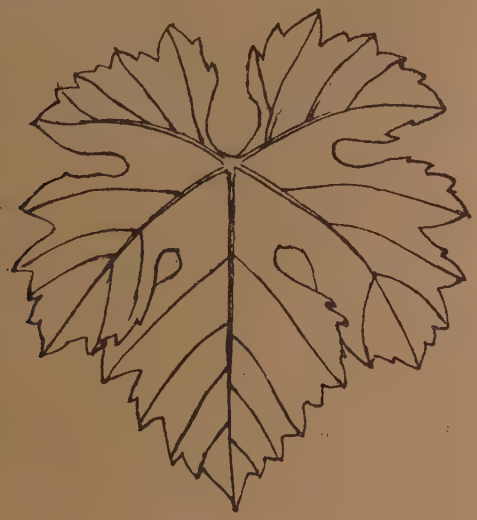
La récolte serait en fait moins élevée, parce qu'en vinification en rouge beaucoup de levures restent dans le marc ; d'autre part, les lies des petits producteurs non coopérateurs ou des régions peu viticoles échapperaient à cette destination.

La quantité de levure annuellement réunie pourrait cependant être intéressante. Pour ceux qui envisageraient de l'effectuer, le débouché possible que nous venons d'indiquer constitue un encouragement.

E. Nègre.

UN CÉPAGE MÉRITANT MAL CONNU : L'AUBUN

Les grandes épreuves, quelles soient nationales ou d'étendue plus limitée, si elles se traduisent toujours par des difficultés considérables, souvent génératrices de pertes élevées, fournissent quelquefois aussi, dans de multiples domaines, l'occasion d'observations intéressantes d'où peuvent découler des bienfaits futurs.



Feuille d'Aubun

Cette remarque peut s'appliquer au cépage Aubun, assez familier aux vignerons de Provence, plus encore à ceux du Comtat Venaissin, bien qu'il n'ait jamais fait l'objet d'une culture spéciale ou de grande importance dans ces provinces.

Nous disons bien l'Aubun, qui ne doit pas être confondu avec l'Aubin, autre variété de vigne que ne connaît point la région méridionale et dont l'aire de culture est limitée à la Lorraine.

Le premier est à raisin noir ; le second à raisin blanc.

L'Aubun est, en fait, un cépage méridional originaire, semble-t-il, de la région immédiate que domine le mont Ventoux, en Vaucluse.

C'est du moins ce qu'ont admis les auteurs qui l'ont étudié, encore qu'il n'ait guère attiré l'attention des observateurs qu'au moment où, à la suite de la crise phylloxérique, sa résistance à l'insecte avait paru, à tort d'ailleurs, supérieure à celle de la plupart des autres cépages méridionaux.

Par leurs conséquences, notamment sur la tenue du vignoble, la guerre et l'occupation ont fourni l'occasion de mieux connaître le comportement des diverses variétés de vigne, sous l'effet de l'inculture et de l'énorme insuffisance des traitements antiparasitaires.

C'est ainsi qu'elle nous ont permis de mieux remarquer et apprécier l'Aubun jusque-là fort peu connu et peu cultivé dans la région languedocienne, d'où certainement une réputation plutôt fâcheuse, et d'ailleurs inexacte, l'avait fait proscrire.

Il a fallu les récents événements et surtout l'occupation, dont le vignoble méridional a tant souffert, pour que l'attention de quelques viticulteurs avisés ait été à nouveau attirée sur lui, et cette circonstance nous a semblé justifier les lignes que nous consacrons aujourd'hui à ce cépage, sans doute digne d'être mieux connu des viticulteurs du midi.

Cette occasion nous permettra du reste de préciser quelques points particuliers visant les aptitudes ou les possibilités de cette variété et même de rectifier certaines opinions émises à son endroit par des auteurs qui n'étaient sans doute pas suffisament familiarisés avec sa culture en milieux divers.

Donc, l'Aubun, considéré comme originaire du département de Vaucluse, aurait été observé à l'origine près du village de Bédoin, au pied du Ventoux, et sa vague ressemblance générale avec le Carignan lui aurait valu le nom local de *Carignan de Bédoin* sous lequel il est le plus souvent encore connu et multiplié. De là, il s'est alors répandu dans les communes voisines et notamment à Sablet, Gigondas, Lancieux, Vacqueyras.... tous terroirs riches en sols légers dans lesquels il résista longtemps aux attaques phylloxériques, ce qui lui fit attribuer une résistance particulière à l'insecte dévastateur, et qu'en réalité il ne possède pas.

Planté ailleurs, dans la diversité des sols méridionaux, il devait en effet y succomber aussi rapidement que les autres cépages. Dès lors, l'intérêt particulier qu'il avait paru présenter à ce point de vue devait disparaître, et aucun mérite spécial ne lui ayant été reconnu sur ces derniers, il avait en réalité cessé de se répandre et n'avait guère franchi jusqu'au début de ce siècle les limites de son département d'origine.

C'est à une circonstance toute fortuite, de caractère strictement commercial, qu'est dû son passage dans les départements voisins du Vaucluse et plus spécialement dans le Gard et les Bouches-du-Rhône. C'est dans quelques localités de ce dernier département que nous avons été amené à l'observer et à l'étudier pour le mieux connaître. Nous sommes ainsi arrivé à une conception de sa valeur réelle toute différente de celle que Fœx et d'autres auteurs lui avaient attribuée, probablement à la suite d'une étude insuffisante, poursuivie dans une zone territoriale

dont le climat ne permettait sans doute pas à l'Aubun de fournir la preuve de sa valeur réelle.

Nous devons à un viticulteur éminent de Provence, M. Sardou, de pouvoir faire mieux connaître ce cépage et d'avoir pu corriger certaines appréciations données antérieurement à son sujet.

Ses observations personnelles sur son domaine de l'Hôpital dans lequel l'Aubun occupe en fait une place importante, sinon prépondérante, nous ont paru présenter un intérêt tel, que nous nous sommes appliqué à les vérifier sur place, non seulement dans le vignoble de M. Sardou, mais dans d'autres encore, chez des viticulteurs cultivant également l'Aubun depuis longtemps. Et c'est la conviction que nous avons acquise qu'il s'agit bien d'un vinifera de mérite certain pour la région méridionale, qui nous a conduit à le signaler à nouveau à l'attention des vignerons de cette région.

Cette étude complète ainsi celle fort limitée que nous avions faite de l'Aubun il y a près d'un demi-siècle et reproduite dans la même Revue (1).

Description

Il en a été donné une assez complète et exacte dans la grande Ampélographie de Viala et Vermorel (2) pour que nous ne jugions pas utile de la reproduire dans notre étude, à laquelle nous désirons laisser son caractère essentiellement cultural et économique. Il sera facile au lecteur de se reporter à cet important ouvrage pour se documenter au point de vue purement descriptif.

Aptitudes culturales

Nous croyons avant tout devoir préciser au sujet de la qualité de la production de l'Aubun, que contrairement à ce qui est dit dans cette importante et belle publication, le vin qu'il produit, en rosé surtout, peut atteindre non pas 10° d'alcool, mais bien 12 à 13° (même 13°5 en 1945) et qu'il est très fin, moelleux, exceptionnellement brillant, comme nous aurons à le préciser un peu plus loin.

L'Aubun doit être considéré comme un cépage rustique, régulièrement productif, susceptible de donner sa production normale sur les divers porte-greffes et de vivre longtemps si une bonne adaptation au sol est effective pour ces porte-greffes.

Il débourre plutôt tardivement, après l'Aramon, mais un peu avant le Carignan et murit son fruit à peu près en même temps que ce dernier, plutôt légèrement après (3me époque tardive).

Dès lors, il n'est pas surprenant qu'on ait pu écrire, d'après des observations faites sans doute dans la région relativement froide de Bédoin, que le vin d'Aubun pouvait atteindre seulement 10 degrés, manquer de finesse et de distinction, alors qu'il donne régulièrement chez M. Sardou, avec une production très régulière, qui oscille normalement entre 70 à 80 hectolitres à l'hectare, un vin atteignant souvent jusqu'à 12 et 13°, exceptionnellement 13°5 en 1945.

(1) A. Bonnet. — Les cépages de Provence. *Le Progrès agricole et viticole*, 1902.
(2) Viala et Vermorel. — Ampélographie.

Ces degrés élevés s'expliquent par le fait que sous le climat de la Basse-Provence, une maturité complète peut normalement être obtenue plus facilement que sous celui nettement moins chaud de Bédoin. Toujours d'après M. Sardou, la production y a quelquefois atteint 100 hectolitres à l'hectare, le degré alcoolique ayant été seulement de 10°8 avec cette production.

Quant à la qualité de ce vin, elle semble bien être assez différente de celle qui lui a été attribuée par la plupart des auteurs qui ont étudié l'Aubun sous le climat de la région du Ventoux.

Foëx, dans l'Ampélographie Viala et Vermorel, écrit en effet : « Son vin, un peu plus coloré que celui de l'Aramon, est plat et commun, et ne possède pas la fraîcheur et le brillant qui a ouvert à ce dernier une si large place dans la consommation ; lorsqu'il est récolté sur des coteaux bien situés, il prend l'aspect rouge velouté et peut atteindre 10° d'alcool, mais il n'acquiert jamais ni finesse, ni distinction »...

L'étude que nous avons pu faire du vin rosé produit à Gignac (B.-du-R.) nous a permis de rectifier cette appréciation et d'affirmer avec quelques spécialistes éminents, auxquels il nous a été donné de le faire déguster, que le vin rosé de 1945, pesant 13°5, est moelleux, très fin, de couleur rubis et d'un brillant exceptionnel, rarement égalé chez les vins d'autres cépages.

Ce vin est sans arôme spécial, mais de haute qualité, et le fait qu'une récente décision officielle a fait comprendre l'Aubun dans la liste des cépages admis aux reconstitutions anticipées, est une nouvelle confirmation de la haute qualité du vin de ce cépage.

Une admission prochaine dans la liste des cépages producteurs de vins à appellation est probable. C'est donc une véritable réhabilitation de l'Aubun, quant à la qualité de son produit.

M. Sardou a d'ailleurs désiré que cette affirmation de qualité soit authentifiée officiellement et, à cet effet, il a adressé à M. Nègre, professeur d'œnologie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, des raisins d'Aubun de la récolte 1947, aux fins de vinification rationnelle et d'analyse.

Le vin obtenu a été soumis, au printemps 1947, à une analyse complète dont M. Nègre a bien voulu nous communiquer les résultats, tels que nous les reproduisons ci-dessous :

	Rouge	Rosé
Densité à 15°.	993,36	991,36
Degré alcoolique.	12°55	12°95
Acidité totale.	4,44	5,07
Acidité volatile.	0,40	0,57
Acidité fixe.	3,98	4,49
Extrait sec.	21,16	17,90
Rapport alcool extrait.	4,75	5,78
Somme alcool + acidité fixe. . . .	16.33	17,44
P. H.	3,45	3,06
Tenue à l'air.	bonne	bonne

A la dégustation, comparativement aux vins d'autres cépages, ces deux vins ont été classés sur le même plan que le Carignan.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

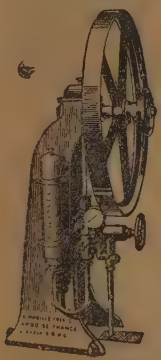
et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES



RÉALISENT

LA

PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

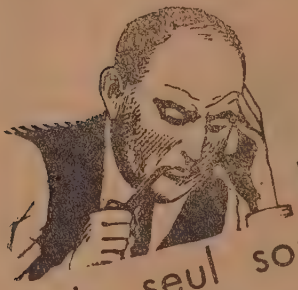
PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS



Ne cherchez plus!
Un seul soufre permet de soufrer en sulfatant: c'est **SOUFRALO**

Seul Soufralo se mélange parfaitement à la Bouillie sans dépôt, sans grumeaux, sans mousse.

Seul il n'engorge jamais les appareils quelle que soit la dose utilisée. Au contraire la Bouillie, plus mouillante, passe mieux et marque mieux.

Pour soufrer en sulfatant, par tous les temps, n'employez que Soufralo. Car c'est - de plus - le seul soufre mouillable qui soit à la fois " activé " et " curatif ".

Contre l'oïdium, même déclaré : Soufralo... exclusivement.

SOUFRALO

ROGER SIMONNOT

6, Quai de l'Avenir - SÈTE

La Publicité constitue une documentation interéssante

Ne manquez pas de la lire !

Le rosé a été particulièrement apprécié.

Cette conclusion de M. Nègre confirme ainsi notre appréciation personnelle et celle de divers dégustateurs, basée sur les vins de la récolte 1945.

Ainsi, au point de vue productivité et qualité, l'Aubun ne le cède en rien à la plupart de nos meilleurs cépages méridionaux et notamment au Carignan, auquel il ressemble peut-être le plus par l'ensemble de ses caractères.

Mais il est un point de vue sous lequel il en diffère assez nettement pour qu'il nous ait paru utile d'écrire ces lignes dans le légitime désir de rendre service aux viticulteurs : c'est celui de la rusticité en général et tout particulièrement du comportement vraiment remarquable de l'Aubun vis-à-vis des maladies cryptogamiques.

C'est également M. Sardou qui a spécialement attiré notre attention sur cette très importante question, et c'est sur elle que nous désirons surtout insister, après une année qui a vu le mildiou ravager les vignes d'une grande région viticole méridionale, faisant suite à plusieurs années de guerre et d'occupation qui ont permis à l'oïdium d'exercer dans de très nombreuses provinces viticoles, des dégâts importants par suite d'une grande pénurie de soufre.

Précisons qu'il ne saurait être question de résistance totale, telle que peuvent peut-être en offrir certains hybrides producteurs directs, à l'égard de l'une ou l'autre maladie, mais de résistance relative telle qu'elle permet dans des circonstances difficiles de lutte par les moyens connus, de limiter les dégâts, et dans des circonstances meilleures d'éviter toute perte par l'emploi de moyens de lutte réduits au minimum.

C'est l'occupation ennemie de son vignoble, qui à permis a M. Sardou de faire des observations particulièrement intéressantes ; plusieurs années durant, ses vignes sont demeurées sans culture, sans soins ou presque, du fait de l'occupation et de moyens insuffisants de lutte et de défense, dès après la libération ; certaines d'entr'elles amenées à un état de chétivité extrême ou trop marqué pour en tenter le relèvement, ont dû être arrachées : l'Aramon, le Grand noir ont été dans ce cas et plusieurs hectares ont dû être sacrifiés.

Le Carignan a mieux résisté, à cause de sa puissance sans doute, mais il a subi des attaques d'oïdium si violentes qu'il a été fortement déprimé et qu'il n'a donné aucune récolte pendant l'occupation. Seul de tous les cépages cultivés et plus ou moins mélangé aux autres, l'Aubun a conservé une certaine vitalité et, en l'absence de tout traitement contre l'oïdium, a produit en période d'inculture totale un peu de récolte.

Aucune souche d'Aubun n'a dû être arrachée. Il a donné 20 hectolitres à l'hectare en 1945, 42 hectolitres pesant 12° en 1946, une récolte normale en 1947, 80 hectolitres à 10° 8 en 1948 avec une très belle végétation.

Ainsi, comparitivement à l'Aramon, au Grand noir, à l'Alicante Bouschet, au Carignan, l'Aubun a montré une supériorité de résistance remarquable qui s'est traduite par le maintien après plusieurs années d'inculture forcée et d'absence de traitements anticryptogamiques, d'une vitalité suffisante pour assurer la conservation totale des ceps et le retour rapide à une production normale.

Chez les propriétaires voisins de M. Sardou des constatations analogues

ont été faites, confirmant pleinement les siennes. Les observations exposées ci-dessous concernant la résistance de l'Aubun au mildiou et surtout à l'oïdium se trouvent confirmées pour l'année 1948.

A ce sujet, M. Sardou nous écrivait le 5 juillet dernier, alors que le mildiou avait déjà fait d'énormes ravages dans certaines régions méridionales :

« *Mildiou* » : Nos Aubun ont parfaitement résisté jusqu'à ce jour : quelques taches seulement sur les feuilles, rien sur la grappe. A côté d'eux, les Aramons ont perdu 30 pour 100 de la récolte, les Bouschet 80 pour 100, les Carignan 20 pour 100 environ »...

« *Oïdium* » : Aucune trace sur les Aubun, alors que l'on trouve quelques grains atteints sur les Aramon après 2 soufrages ; les Carignan sulfatés cinq fois avec addition de soufre mouillable à 3 p. 100 sont indemnes. Les Aubun ont de plus une très belle végétation et une abondante récolte »...

Une autre confirmation de la moindre sensibilité de l'Aubun à l'oïdium comparée à celles du Carignan nous a été fournie d'une région autre que la Provence.

Elle nous est venue de l'Aude, d'où un correspondant nous apportait en en 1946 aux fins de détermination ampélographique, des rameaux et des raisins d'un cépage dont quelques ceps épars se trouvaient dans ses vignes de Carignan.

Manquant presque totalement de soufre pendant la guerre et l'occupation, ce viticulteur avait observé que, tandis que les Carignans étaient ravagés par l'oïdium au point de perdre l'intégralité de leur récolte, les ceps du cépage inconnu de lui étaient presque indemnes de maladie et donnaient seuls une récolte.

On devine l'intérêt qui s'attachait pour lui à connaître le cépage présentant cette intéressante particularité.

Nous n'eûmes aucune peine à préciser qu'il s'agissait de l'Aubun, et nos questions au propriétaire intéressé nous permirent d'expliquer facilement la présence de ceps isolés de ce cépage au milieu de ses Carignan.

Ainsi se trouvaient confirmées les aptitudes précieuses du cépage qui nous occupe, justifiant le qualificatif de « mal connu » que nous lui avons appliqué.

Elles autorisent à en prévoir et à en conseiller l'introduction dans les régions du vignoble méridional où il n'existe pas encore, dans celles notamment où le Carignan occupe une place importante ou primordiale.

Il est facile de présumer des avantages considérables qu'une telle introduction pourrait comporter au point de vue de la sécurité des récoltes, sans que le rendement et la qualité du produit en souffrent, même dans les années où l'oïdium ne trouve pas les conditions les plus favorables à son évolution. En particulier, l'économie dans les traitements qui résulterait de l'extension de l'Aubun dans le vignoble méridional, constituerait à son actif un premier gain à ne point négliger.

Ad. Bonnet,
Ingénieur agricole.
Lauréat de la prime d'honneur de l'Hérault.
Clos Vitis, Montpellier.

QUESTIONS DIVERSES

Le Cuivre, la Vigne et le Court-noué

L'hypothèse « empoisonnement cuprique » est à l'ordre du jour. Je n'ai aucune hostilité de principe contre cette conception ; d'autant plus que les oligoéléments sont de plus en plus reconsidérés, tant pour leurs excès que pour leurs carences.

Mon intervention dans les débats, justifiée me semble-t-il par les études que je poursuis sur la flore adventice du vignoble, se résume en ceci :

Il existe dans les vignes deux catégories de mauvaises herbes caractérisées par le niveau d'exploration des racines : celles qui exploitent les réserves minérales au-dessus du soc de la charrue et celles qui les exploitent au niveau même de celles de la vigne. Je n'ai observé encore de déséquilibre physiologique dans aucun de ces deux groupes.

Si la « théorie cuprique » du court-noué est exacte, il faut donc en conclure *que le cuivre a une action spécifique*.

Mais il reste à le prouver ; ce qui, expérimentalement, ne doit pas présenter des difficultés insurmontables.

G. K.-L.

—«o»—

Dégâts anormaux d'un Charançon de la luzerne

Cette année, dans divers secteurs, les ravages quasiment totaux d'un microscopique petit charançon gros comme une puce, d'un bleu noir intense qui s'attaque particulièrement à la luzerne (appelée à tort : « sainfoin bleu » dans la région) ont été signalés. C'est le petit *Apion pisi* qui en est cause.

Les dégâts consistent en tiges et bourgeons rongés de l'intérieur par les larves, et surtout les feuilles sont réduites à l'état de dentelles par les attaques des adultes, elles se dessèchent ainsi que toute la partie aérienne de la plante.

Ainsi des hectares entiers d'un tenant ont-ils présenté un aspect desséché, mourant, et certains cultivateurs ont même retourné leurs champs. Les dégâts ont été très sérieux dans de nombreux coins du Gers.

Une simple coupe ne suffit pas à réduire les dégâts, car les adultes peuvent vivre de peu pendant plus d'un mois et ravager la coupe suivante, en faisant périr toutes les repousses.

Le traitement le plus rationnel consiste à effectuer une coupe et à pulvériser ou mieux poudrer avec des produits à base d'H. C. H., S. P. C. ou D. D. T., immédiatement après la coupe. Par exemple un poudrage à 10 à 20 kgs à l'ha au plus avec de l'Insecto-huit, du Gésarol poudre, du Chlorane, de l'Isoclor poudre ou du Synexa poudre, doit donner le maximum de résultats.

Nous pensons qu'il n'y a pas à craindre la communication du goût de ces produits à la 2me coupe : à cause du délai entre la 1re et la

2me coupe en plein air l'odeur a le temps de partir et le fourrage n'est du reste pas destiné à être utilisé immédiatement.

Remarquons en passant que ce traitement convient également contre le négril et le charançon gris ou phytonome de la luzerne, toujours immédiatement après la coupe.

Il est recommandé de ne pas ajouter de chaux viticole à ces produits dont le pouvoir insecticide serait alors sérieusement compromis.

P. FAVARD

Contrôleur de la protection des végétaux.
Licencié ès sciences.

—«o»—

Tourbes et lignites en voie de devenir une matière première agricole

Le Progrès agricole et viticole du 1-8 août dernier a publié une note relative aux tourbières de Roquefeuil (Aude), qui s'installaient pour produire des « composts suisses » dont l'intérêt agricole est connu. Malheureusement des éléments ont fait défaut et cette fabrication a été ajournée.

Néanmoins, en d'autres endroits, on s'occupe activement des tourbes et de certains lignites au point de vue fertilisants, surtout maintenant où une abondance relative de houilles menace les tourbières et les mines de lignite d'un arrêt faute d'écoulement de leurs produits.

A Nantes-Chautenay, fonctionne déjà une usine-pilote, opérant sur les tourbes de marais régionaux, qui démontre la valeur des engrais qu'on en peut retirer. Des chiffres sont déjà fournis sur diverses cultures : des blés sont déjà passés de 14 à 35 quintaux à l'hectare ; des tomates, de 8 à 11 kilos par pied ; des betteraves fourragères, de 16 à 18 kilos ; des vignes vieilles de quarante-cinq ans, destinées à être arrachées, ont été régénérées, et encore ces engrais nantais ne sont-ils que les produits d'une étape transitoire, car on se propose dans cette usine de faire la séparation des humates. On obtiendra alors des humates alcalins concentrés, ayant quelque analogie avec le purin, mais livrés sous forme desséchée et pulvérulente et parfaitement soluble dans l'eau ; puis un résidu charbonneux qui pourra être brûlé après sa transformation en agglomérés ou servir à des emplois industriels, notamment à la fabrication du méthanol.

A l'heure actuelle, la presque totalité des terres de culture manque d'humus, c'est la rançon inévitable de l'emploi, parfois abusif, des engrais minéraux, sans aucun apport de matières organiques ; les rendements s'en ressentent et risquent de s'en ressentir de plus en plus, si des correctifs ne sont pas mis en œuvre. Or, il ne faut guère compter sur les fumiers de ferme, la mécanisation tendant de plus en plus à s'étendre : c'est donc du côté des humates qu'il faut se tourner.

Evidemment, la question de l'acide humique est encore en enfance : elle est pratiquement ignorée, même des savants, aussi a-t-on un vaste domaine devant soi.

Dans le passé, on a bien employé la tourbe en agriculture, mais pour des buts particuliers. Là, c'était pour ameublir certaines terres ; ailleurs, c'était pour maintenir l'humidité dans le sol ; parfois, on envisageait les

éléments azotés et phosphatés qu'elle renferme. En divers pays, on s'en sert de litière, soit à l'état brut, soit transformée en paillette, mais ce sont surtout ses propriétés absorbantes qui alors sont utilisées.

La correction des terres par les humates est une question complètement nouvelle : elle peut rendre les plus grands services à l'agriculture et maintenir en activité nos tourbières et nos mines de lignite qui sont en voie de disparition, car tout ce que nous avons dit de la tourbe s'applique à certains lignites et bois fossiles, notamment à ceux que nous possédons en quantité dans l'Hérault et l'Aude.

Montbrison (Loire). V. CHARRIN.

=«o»=

Le marc de Raisin source d'alcool et de Tartrate

Il s'agit d'un procédé nouveau utilisé aux Etats-Unis dans six usines de récupération de produits des marcs résiduaires.

On évalue à 800.000 tonnes annuelles la quantité de raisins traitée dans les vineries de Californie, dont 600.000 pour la production de vins doux de dessert et 200.000 pour vins de tables secs. La teneur moyenne des marcs est de 4 % de bitartrate de potassium et 5 % d'alcool.

On opère comme suit : le marc provenant des cuves de fermentation est envoyé dans des alcooliseurs dans lequel il est chauffé à la vapeur pour en chasser l'alcool qui est condensé et recueilli. Il passe ensuite dans l'extrateur du tartre, cuve longue dans laquelle le marc est traité par l'eau chaude ; il traverse cette cuve sur une courroie qui le dirige ensuite dans une batterie de lavage et le fait aboutir vers une presse située à la sortie de la batterie. La solution du tartrate est coulée dans un bac spécial pour une décantation.

V. C.

=«o»=

Antiseptique pour pieux

Sur la demande de Ravaz, nous avons traité de la Conservation des pieux et échalas dans le *Progrès agricole et viticole* dès le mois de janvier 1920.

On emploi en Amérique un nouvel antiseptique : le phénol-pentachloré délayé dans 10 fois son volume de pétrole ou de gaz-oil.

Sur la créosote et les goudrons, ce produit a l'avantage d'être inodore, ce qui permet de fixer immédiatement les pieux partout même dans les caves.

Comme pour les sulfates, carbonates, chlorures minéraux, etc.... il faut d'abord écorcer, scier, aiguiser, préparer les assemblages et ne tremper si possible qu'au moment de l'utilisation afin d'économiser l'antiseptique.

Inutile de traiter des déchets qui iront au feu. D'autant que les liquides pénètrent mieux sur les surfaces fraîchement coupées que sur celles qui sont « cémentées » par dessiccation.

Les pieux de résineux et bois blancs injectés durent au moins aussi longtemps que ceux de bois durs noir traités. Pierre LARUE.

PARTIE OFFICIELLE

Décret du 28 septembre 1948 concernant la définition de l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc »

Article premier. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, les vins blancs qui, répondant aux conditions ci-après, ont été récoltés sur les territoires des communes suivantes du département de l'Hérault :

Aspiran, Paulhan, Adissan, Fontès, Cabrières, Péret et Ceyras, à l'exception de celles qui, par la nature de leur sol, ne seraient pas aptes à produire des vins de qualité.

Les experts désignés par le Comité directeur de l'Institut national des appellations d'origine délimiteront l'aire de production ainsi définie et examineront s'il y a lieu d'ajouter certaines parcelles des communes limitrophes : St-André-de-Sangonis, Lieuran-Cabrières, St-Félix-de-Lodez, Le Bosc, Nizas, Brignac.

Ce plan de l'aire de production, établi par les soins des experts, sera, après approbation par l'Institut national, déposé dans les mairies des communes intéressées.

Article 2. — Les vins ayant droit à l'appellation « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, devront provenir du cépage Clairette à l'exclusion de tous autres.

Article 3. — Les vins ayant droit à l'appellation « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, devront provenir de moûts contenant au minimum 221 gr. de sucre naturel par litre et présenter après fermentation un degré alcoolique minimum de 13° d'alcool acquis.

Le qualificatif « Rancio » pourra être adjoint au nom de l'appellation d'origine pour les vins titrant au minimum 14° d'alcool acquis, sous réserve des autres conditions prévues à l'article 6.

Article 4. — L'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, ne sera accordée que dans la limite de 35 hl par hectare de vigne en production.

Cette limite pourra être modifiée chaque année par décision du Comité directeur de l'Institut national des appellations d'origine, suivant la quantité et la qualité de la récolte, après consultation d'une Commission de cinq membres nommés sur proposition du Syndicat de défense de la Clairette du Languedoc, adoptée par une Assemblée générale dudit Syndicat.

Les quantités de vin excédentaires seront déclassées, sauf justification reconnue valable après enquête des agents de l'Institut national des appellations d'origine.

Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille (celle-ci comprise) après greffage sur place ou après mise en place des racinés-greffés.

Article 5. — Les vignes produisant le vin ayant droit à l'appellation

contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, devront être conduites en gobelet ou en éventail et taillées à deux yeux maximum en sus du bourillon.

Article 6. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, devront provenir de raisins récoltés à bonne maturité. Ils pourront être soit secs, soit légèrement moelleux ; leur couleur devra être jaune clair doré ou légèrement verdâtre, mais non brune.

Les vins pour lesquels la dénomination Rancio sera adjointe à l'appellation d'origine devront provenir de raisins récoltés à surmaturité. Ils devront être très nettement madérisés à la suite d'un vieillissement naturel et ne pourront être livrés à la consommation qu'après un délai minimum de trois années de conservation. Les conditions de couleur précédemment citées ne sauraient s'appliquer à ces derniers vins.

Toutes opérations d'enrichissement ou de concentration, même pratiquée dans la limite des prescriptions légales, sont interdites.

Article 7. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, ne pourront être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Ils ne pourront être mis en circulation sans un certificat de qualité délivré après dégustation et, s'il y a lieu, analyse par une Commission de dégustateurs désignés par l'Institut national des appellations d'origine. Il sera fait mention de ce certificat sur les pièces de régie délivrées par l'administration des Contributions indirectes.

Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national, déterminera la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité.

Article 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Clairette du Languedoc », suivie ou non du nom de la commune d'origine, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905 ; art. 8 de la loi du 6 mai 1919 ; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal s'il y a lieu.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône. — Les membres du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône se sont réunis en Assemblée générale ordinaire, le 4 septembre 1948, dans une des salles de la Chambre de Commerce, sous la présidence de M. Le Roy.

Le Président examina successivement les différents plans sur lesquels s'est exercée l'action du Syndicat général pendant l'exercice écoulé :

A. — *Sur le plan national.* — 1° La liberté des transactions pour tous les vins a été obtenue conformément aux vœux du Congrès d'Alger ;

2° La liberté des transactions sur les bois et plants de vigne a été également accordée ;

3° L'autorisation de libre circulation donnée aux piquettes, qui constituait un retour aux abus et aux erreurs combattue depuis cinquante ans a été supprimée ;

4° Les Associations viticoles ont participé aux discussions tendant à une union douanière avec l'Italie. Au point de vue vins à A. C., l'accord est conclu puisque l'Italie adopte la législation française et aura un organisme sur le modèle de l'Institut national des Appellations d'origine. Par contre, l'accord n'est pas encore fait avec les vins de consommation courante parce que les Italiens se refusent jusqu'à présent à appliquer la limitation des plantations ;

5° A l'Office international du Vin, le Président a été assez heureux pour faire adopter par seize nations une définition de l'appellation d'origine conforme à nos principes. En outre, l'O. I. V. doit promouvoir une conférence internationale mondiale qui se penchera sur le problème. Quels qu'en puissent être les résultats, ils seront mieux que le maintien de la situation actuelle puisque, jusqu'à présent, on n'avait jamais réuni autour du même tapis vert ceux qui défendent les appellations et ceux qui les usurpent ;

6° Les résidus provenant de l'application des baisses autoritaires de 5 et 10 p. 100 ont été tranchés favorablement par la jurisprudence. C'est celui qui est propriétaire du vin qui doit supporter la baisse ;

7° Le projet de loi Guille concernant les V. D. Q. S. était inacceptable dans sa forme primitive. Il a été discuté au Congrès de Nantes, et les modifications apportées avec un esprit de conciliation mutuelle ont pour but de préciser que les lois sur les appellations d'origine sont maintenues et doivent être respectées ;

8° Au point de vue fiscal :

a) les Associations viticoles ont obtenu la suppression de la majoration de 75 p. 100 sur les bénéfices agricoles prévue pour le financement des Allocations familiales et son remplacement par une taxe fixe :

b) le plafonnement de 80 p. 100 pour les cultures spécialisées prévu dans le projet de prélèvement Mayer a été ramené heureusement à 60 p. 100 par le Conseil de la République. Une grosse amélioration y est également apportée par la constitution de Commissions départementales vraiment paritaires qui ont la charge d'étudier tous les cas litigieux.

B. — *Sur le plan des Appellations contrôlées.* — Le Président indique tout d'abord qu'en dépit de sa résistance le Gouvernement l'a placé à la tête de l'Institut national des Appellations d'origine à la suite du décès du Président Capus. C'est une lourde tâche qui vient s'ajouter à tant d'autres. Il a accepté cette distinction qui honore Châteauneuf-du-Pape et les Côtes-du-Rhône, mais il est à craindre que sa santé ne lui permette pas de rester à la tête d'organisations viticoles si nombreuses. M. Le

Roy demande donc que, le cas échéant, l'Assemblée veuille bien penser à son remplaçant éventuel.

1° *Fiscalité*. — *a)* la taxe à la production a été ramenée à 25 à 10 p. 100, ce qui met les vins à appellation contrôlée à parité avec les vins de consommation courante ;

b) les droits de circulation, grâce à la fermeté et à l'adresse de M. Guyon, membre de l'I. N. A. O. ont été ramenés de 750 à 260 fr. Actuellement, les vins de consommation courante paient donc encore 2 fr. 50 de moins de droit par litre que les vins à appellation contrôlée, alors que cette différence était d'une dizaine de francs il y a un an. Cette différence constitue néanmoins une anomalie que le Congrès d'Angers a décidé de combattre en réclamant l'égalité fiscale, comme à Alger ;

c) des redressements substantiels ont été obtenus à la Commission centrale des impôts directs sur les chiffres fixés par les Commissions départementales aussi bien en 1947 qu'en 1948 ;

d) le Congrès d'Angers a réclamé également que les Commissions départementales soient strictement paritaires comme le sont celles qui s'occupent du prélèvement Mayer.

2° *Exportation*. — La liberté des transactions ayant été obtenue, il restait à nous débarrasser des prestations à l'exportation. C'est ce qui fut fait. La prestation fut ramenée de 15 à 10 p. 100 et finalement supprimée.

3° M. Le Roy a présidé le Congrès de Deauville où, pour la première fois, les agriculteurs représentant les cultures les plus différentes ont cherché une définition générale de l'appellation d'origine. Celle qui a été adoptée est largement inspirée de la définition retenue par l'Office international du Vin dont nous parlons plus haut. Il s'agit là du commencement d'un mouvement pouvant prendre une extension extrêmement considérable.

C. — *Sur le plan des Côtes-du-Rhône*. — 1° Les eaux-de-vie réglementées des Côtes-du-Rhône ont été consacrées par un décret en date du 25 mai 1948. En principe, le siège de la Commission de dégustation est à Avignon, mais si le nombre des échantillons présentés était insuffisant, c'est la Commission des eaux-de-vie de Provence qui s'occuperait de la dégustation ;

2° Le décret réglementant la taille dans les Côtes-du-Rhône a également paru ;

3° Conformément au vœu manifesté par le Syndicat général, l'I.N.A.O. a consenti à proroger la date d'application du décret sur le cépage Carignan. Mais le Président invite les adhérents à prendre leurs précautions, car il n'y aura pas de nouvelle prolongation ;

4° En ce qui concerne la répression des fraudes, 37 affaires ont été poursuivies en Correctionnelle ;

5° Dans le courant de l'année, il s'est constitué des Syndicats locaux à Gaujac, St-Michel-d'Euzet et St-Jean-de-Muzols. Tous trois ont adhéré au Syndicat général, ainsi que la Cave coopérative de Pont-St-Esprit et un certain nombre d'adhérents individuels.

—«O»—

Tartres. — Pas de cotation connue à l'heure actuelle après un recul sensible des prix enregistrés depuis le 29 avril dernier, date à laquelle la liberté a été rendue au marché (arrêté 19.469).

A titre indicatif, nous signalons qu'il y a quelques mois l'Union nationale intercoopérative du tartre avait fixé à 35 francs son acompte unitaire au 60° (avec majoration ou diminution de 0 fr. 20 suivant titre supérieur ou inférieur à 60°).

Nous rappelons pour mémoire que l'arrêté 14.641 du 14 mars 1946 avait fixé le prix du tartre brut (60°) :

à la production. . . . . 26 fr.
au détartreur. . . . . 32 fr.

et qu'à compter du 8 mars 1947 ces prix avaient supporté la baisse de 10 pour 100.

—«o»—

Deuxième Congrès national de la Prune et du Pruneau. — Cette importante manifestation aura lieu à Agen, les 20, 21 et 22 octobre.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat général du Congrès de la Prune et du Pruneau, 1, place de la Mairie, Agen (Lot-et-Garonne).

—«o»—

Le mouvement des vins en août

I. — *Quantités de vins sorties des chais des récoltants :*

a) Vins à appellation d'origine contrôlée :
Métropole. . . . . 216.491 hl
Algérie. . . . . néant
b) Vins de consommation courante :
Métropole. . . . . 1.364.571 hl
Algérie. . . . . 223.407 hl
Chiffres supérieurs à ceux de juillet pour la Métropole, inférieurs pour l'Algérie.
Soit au total depuis de la début de la campagne : 36.483.610 hl.

II. — *Quantités de vins soumises au droit de circulation :*

a) Vins à appellation d'origine contrôlée :
Métropole. . . . . 112.460 hl
Algérie. . . . . néant
b) Vins de consommation courante :
Métropole. . . . . 3.246.074 hl
Algérie. . . . . 74.327 hl
Chiffres supérieurs à ceux de juillet pour la Métropole, inférieurs pour l'Algérie.
Soit au total depuis le début de la campagne : 33.782.728 hl.

III. — *Stock commercial :*

Métropole. . . . . 6.821.487 hl
Algérie. . . . . 523.384 hl

Par rapport à juillet, diminution de :
854.961 hl pour la Métropole ;
118.208 hl pour l'Algérie.

BIBLIOGRAPHIE

Congrès international des Producteurs de jus de fruits. — Sous le titre **Le Jus de fruit dans le monde,** un volume est actuellement en cours de publication. Il constituera le compte rendu du premier Congrès qui s'est tenu à Paris les 26, 27 et 28 avril dernier. Les rapports généraux sur la législation, les méthodes de production, la propagande, les communications médicales, techniques, scientifiques, la sténographie des discussions ainsi que les différents discours prononcés au cours de cette manifestation y seront intégralement reproduits.

Tous ceux qui désirent se procurer cette publication peuvent, dès maintenant, adresser leur souscription, soit *300 francs (trois cents francs),* par chèque ou par mandat à : l'Union nationale des Producteurs de Jus de fruits de la Métropole et d'Outre-Mer, 16, Chaussée d'Antin, à Paris. Prov. 70-22.

BULLETIN COMMERCIAL

I. — **Métropole.** — Le prix des vins rouges, suivant couleur et qualité, paraît se situer pour les 8°5 à 10°5 entre 440 et 470 francs. Celui des vins blancs, de 9°5 à 11°, entre 470 et 485 francs.

GIRONDE. — Bordeaux. En tonneau de 300 litres.

1° *Vins rouges.* — Médoc, suivant crus, 1946 : 60 à 130.000 fr., 1947 : 60 à 230.000 fr. ; Graves, suivant crus, 1946 : 60 à 80.000 fr., 1947 : 60 à 90.000 fr. ; Saint-Emilion, Pomérols, suivant crus, 1946 : 65 à 90.000 fr., 1947 : 65 à 120.000 fr. ; Lalande-Pomérols, Néac, Montagne, Puisseguin, Lussac. 1946 : 60.000 fr., 1947 : 60.000 fr. ; Fronsac, suivant crus, 1946 : 60 à 65.000 fr., 1947 : 60 à 65.000 fr. ; Premières Côtes, 1946 : 60.000 fr., 1947 : 60.000 fr. ; Vin de consommation courante : 55 à 60.000 fr.

2° *Vins blancs.* — Château d'Yquem, suivant crus, 1946 : 90 à 120.000 fr., 1947 : 130 à 180.000 fr. ; Bourgeois, Sauternes, Barsac, 1946 : 85 à 95.000 fr., 1947 : 110 à 140.000 fr. ; Sainte-Croix-du-Mont, 1946 : 75 à 80.000 fr., 1947 : 90 à 110.000 ; Loupiac, Cévous, 1946 : 65 à 75.000 fr. ; 1947 : 80 à 90.000 fr. ; Graves, suivant crus, 1946 : 55 à 70.000 fr., 1947 : 55 à 75.000 fr. ; Bordeaux, suivant côtes, 1946 : 55 à 70.000 fr., 1947 : 55 à 90.000 fr. ; Entre-Deux-Mers, Haut-Bernauge, 1946 : 55 à 60.000 fr., 1947 : 55 à 65.000 fr. ; Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais. 1946 : 55.000 fr., 1947 : 55.000 ; Vin de consommation courante : 50 à 55.000 fr.

II. — **Algérie** — *Alger* : Vin rouge 8 à 13°, 390 à 450 fr. — *Oran* : 440 à 450 fr.

III. — **Cognacs.** — Prix à la propriété, tous frais en sus, 1947, les 60° : Bois ordinaires : 21.000 fr. ; Bon bois : 22.000 fr. ; Fins bois : 22.500 fr. ; Petite Champagne : 23.000 fr. ; Grande Champagne : 23.500 fr.

ENGRAIS. — *B. O. S. P.*, n° 32, du 13 août 1948. — Par quantités comprises entre 10 et 20 tonnes, taxes à la production et sur les transactions non acquittées.

1° *Azote*. — Sulfate d'ammoniaque, 20 % d'azote, 1.925 fr. 85 ; Sulfate d'ammoniaque, 21 % d'azote, 2.021 fr. 36 ; Nitrate de soude, 16 % d'azote, 1.967 fr. 42 ; Nitrate de chaux, 15,50 % d'azote, 1.628 fr. 10 ; Ammonitrates, 20 % d'azote, 1.651 fr. 69 ; Nitrate d'ammoniaque, 34,50 % d'azote, 2.437 fr. 09 ; Chlorhydrate d'ammoniaque, 21,50 % d'azote, 2.217 fr. 99 ; Cianamide en poudre brute, 19 % d'azote, 2.029 fr. 78. — Majoration aux 100 kilos pour mise en sacs : 8 fr. pour mise en sacs de 100 kilos, 16 fr. pour mise en sacs de 50 et 75 kilos. Valeur des emballages en plus.

2° *Phosphates*. — Superphosphate à 14% de P^2O^5 soluble, 719 fr. 33 ; Superphosphate à 16 % de P^2O^5 soluble, 767 fr. 87 ; Superphosphate à 18 % de P^2O^5 soluble, 783 fr. 71 ; Phosphate moulu à 26 % de P^2O^5 soluble, 607 fr. 19 ; Phosphate moulu à 33 % de P^2O^5 soluble, 722 fr. 92 ; Phosphate bicalcique à 38 % de P^2O^5 soluble, 1.600 fr. 23. — Scories de déphosphoration, moulues, en vrac, par wagon complet de 20 tonnes minimum, franco : 21.348 fr.

3° *Potasse*. — Sylvinite, 18 % de K^2O, 313 fr. 82 ; Sylvinite double, 40 % de K^2O, 727 fr. 31. ; Chlorure de potassium, 49 % de K^2O, 941 fr. 01 ; Chlorure de potassium, 60 % de K^2O, 1.097 fr. 98 ; Sulfate de potasse, 48 % de K^2O, 1.638 fr. 77. — Majoration aux 100 kilos pour mise en sacs : 7 fr. pour mise en sacs de 100 kilos, 14 fr. pour mise en sacs de 50 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES (Paris). — Cotation en commerce de gros (en francs), pour balles pressées haute densité, sur wagon départ, toutes régions, la tonne. (Cours extrêmes en francs) :

Paille de blé, 2.600-2.800 ; Paille de seigle, 2.500 ; Paille d'avoine, 2.400-2.700 ; Paille d'orge, 2.400-2.700 ; Paille d'escourgeon, 2.200-2.300 ; Luzerne et sainfoin 1re, 8.000 ; Luzerne et sainfoin 2me et 3me, 8.200-8.300 ; Foin Limousin, 8.000 ; Foin Jura, 9.000 ; Foin Charente, 7.000.

SEMENCES FOURRAGÈRES (Paris). — Cotation en commerce de gros (cours extrêmes en francs relevés dans les principaux centres de transaction), les 100 kilos départ :

Trèfle violet nat., 19-000-21.000 ; Trèfle violet décuscuté, 22.500-23.500 ; Trèfle incarnat hâtif, 12.600-12.700 Trèfle hybride, 24.000-25.000 ; Trèfle jaune des sables, 10.000-11.000 ; Trèfle incarnat tardif blanc, 18.000-18.500 ; Trèfle incarnat tardif rouge, 17.500 ; Luzerne Nord, Centre nat., 12.000-14.000 ; Luzerne Nord, Centre décuscutée, 15.500-16.500 ; Lotier nature, 19.500-20.000 ; Lotier décuscuté, 22.500 ; Minette cosses, 4.600-5.000 ; Minette décortiquée nouvelle, 9.500-10.000 ; Ray Grass Italie may nat., 5.900 ; Ray Grass de pays, 5.300-5.400 ; Moha, 3.500-3.600 ; Vesces d'hiver, 5.500 ; Pois vert nouv., 6.100 ; Pois jarras, 4.000-4.100 ; Pois gris fourragers, 4.300-4.400 ; Sainfoin double, 5.300 ; Sainfoin simple, 4.800.

POMMES DE TERRE. — Cours moyens de gros, en francs, au kilo, au départ : Bretagne, 7,50 à 7,75 ; Hainaut du Loiret, 21,50 à 22 ; Saucisse rouge Vendée, 12 ; Région parisienne, 7 à 7,50 ; Sarthe, Mayenne, Orne, 8 ; Oise, Somme, Aisne, 7,50 ; Nord, 8 ; Loiret, 8,25 à 8,50 ; Saucisse rouge Bretagne, 11 ; Ackersegen, 6,75.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

Si vous désirez trouver : un gardien pour votre propriété, un locataire pour une maison de campagne, un métayer ou un artisan, pensez à utiliser un cheminot S. N. C. F. retraité ou en instance de retraite.

Pour entrer en rapport, faites passer une annonce dans *Notre Métier*, 11, rue de Milan, Paris, 9me. Spécimen gratuit sur demande.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

BIBLIOGRAPHIE

Jean Cuvillier, Ingénieur agronome, Expert de l'Etat, Expert près la Cour d'Appel de Paris. — **Expertises Rurales Foncières, Agricoles, Forestières.** — Depuis bien longtemps nous n'avons pas traversé une période au cours de laquelle il soit plus nécessairement fréquent d'avoir à estimer des biens ruraux avec précision, compétence et équité.

En effet, qu'il s'agisse des nouveaux rapports juridiques entre propriétaires et fermiers ou métayers, qu'il s'agisse de reprise de fermes, de mutations entre vifs ou par décès, de constitution d'une Société d'exploitation agricole, qu'on procède à la réparation des dommages de guerre ou à la reconstruction des exploitations plus ou moins anéanties, on en vient toujours à la nécessité d'un inventaire précis, d'une évaluation pertinente et d'une estimation consciencieuse.

Si désireux de bien faire que soient ceux qui ont à procéder à ces opérations, il se peut qu'ils manquent d'expérience. Et encore, ceux qui en sont pourvus peuvent-ils se trouver bien souvent embarrassés, soit qu'ils aient à opérer dans une région qu'ils connaissent peu ou prou, soit qu'ils se trouvent en présence de situations qu'ils n'aient pas encore rencontrées. Or, dans une matière aussi grave, où des intérêts aussi importants sont en cause, nous manquions en France d'un guide sûr puisqu'aucun ouvrage sur ce sujet n'a été publié depuis au moins un quart de siècle.

Cet ouvrage, le voici.

Ingénieur agronome, ancien praticien, expert depuis vingt-cinq ans, ayant eu à prospecter toutes les natures de biens partout en France, l'auteur met à notre service ce que l'on peut justement appeler « la somme » de son expérience. On lui doit beaucoup de gratitude de nous avoir fait un tel don ; c'est d'ailleurs ce qu'indique le professeur Henri Hitier dans la préface de ce très important ouvrage fait pour être nécessaire, non seulement aux experts, mais aux propriétaires, aux exploitants, aux juristes, aux économistes et à tous les assureurs-conseils, ainsi qu'aux officiers ministériels.

Le prix d'achat d'un livre aussi substantiel ne compte pas au regard de son utilité pratique et surtout des avantages pécuniaires certains qu'il peut procurer.

Un volume 23×16, 680 pages, avec nombreux tableaux : 1.500 fr. Franco : 1.580 fr. Contre remboursement : 1.600 fr.

Sur simple demande, envoi gratis et franco de notre prix-courant contenant l'indication de nombreux ouvrages. — La Maison Rustique. *Librairie agricole, horticole, forestière et ménagère,* 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. : Paris 209-39.

—«o»—

Le nº 2 de **Phytoma** est paru. Nous relevons au sommaire :

Ch. Vézin : *Pour éviter la Carie.* — F. Willaume : *Evolution des traitements d'hiver des arbres fruitiers.* — Mlle A. Scala : *La Tordeuse orientale du pêcher dans le Sud-Ouest de la France.* — M. Dhuicq : *Le rôle de la pression dans la pulvérisation.* — Dr Poutiers : *Le Pou de San José.* — J. Masselin : *Note au sujet du coût des sulfatages dans le vignoble languedocien.*

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES TECHNIQUES 50 et 56-57 0/0
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE 16-25 et 32 0/0

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

ADMINISTRATION ET VENTE
32 rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de SOUFRE NARBONNE

DOSAGE GARANTI 80 pour cent de SOUFRE et au minimum finesse 85 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

15, Avenue du Maréchal Foch. — NARBONNE (Aude)

Port Dauphin

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et COCHYLIS

Gesarol

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T.

POUDRE 5 POUR CENT DE D.D.T.

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

EMK

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5 000.000 FRANCS
Siège Social : 47, Boul. Saint Michel — PARIS (Vi)
Usine et Services Commerciaux à BEAUCAIRE — (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
PLANTS GREFFÉS -- PLANTS RACINÉS
BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY
A CAROMB (VAUCLUSE) - Télé. 5
FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)

En Afrique du Nord (depuis 1919) :
Pépinières ASTAY à La Chiffa (Alger)

TOUT pour le CAMION et l'AUTOMOBILE

Henri MALARTRE, 26, rte de Vienne, LYON (7e)
Tél. Parmentier 15-71

— Essieux agraires à la demande —
Pneus ou bandages, Moteurs,
Ponts, Boîtes pour montage tracteurs.

Vous placeriez volontiers de l'argent à condition de pouvoir le retirer très vite en cas de besoin.

Achetez des

BONS DU TRÉSOR

à

intérêt progressif

Trois mois après l'émission ils sont remboursables à vue sans aucune formalité. Si vous les conservez, le taux d'intérêt augmente de trimestre en trimestre.

Prix d'émission : 9.950 francs

remboursables

après 3 mois à 10.000 frs	après 12 mois à 10.200 frs
après 6 mois à 10.060 frs	après 15 mois à 10.290 frs
après 9 mois à 10.130 frs	après 18 mois à 10.390 frs

"Les SOUFRES GRÉ"

depuis plus d'un demi-siècle protègent avec succès le vignoble français

PARADORY

Insecticide puissant à base de Roténone

s'emploie en poudrages ou en pulvérisations contre DORYPHORE et TOUS INSECTES des cultures maraîchères et fruitières

OXYCHLORIL 32

Bouillie à base d'oxychlorure de cuivre

pour le traitement de la vigne et des arbres fruitiers

ETABLISSEMENTS **A. GRÉ & Cie**, 15, cours Chapeau-Rouge, BORDEAUX (Gironde)

Tract Continental

DIESEL
- CB 70 — NORMAL ÉLARGI
- CP 60 — NORMAL
- CD 40 — VIGNERON STANDARD

ESSENCE-PÉTROLE
- CB 25 — VIGNERON STANDARD

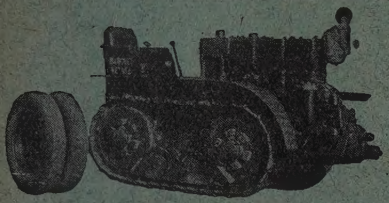
Largeur hors tout 0 m. 85 ou 1 m.

— Demander notice PAV

Éts RICHARD Frères, 17 à 21, rue de Saint-Cyr
LYON
Tél. Burdeau 75-53 75-54
Service commercial : Tél. Burdeau 79-42

ARD. DIESEL 24 cv. l. 0m72 et 0m78

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : **BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON**

CONTRE L'OIDIUM
PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

PUBLI-DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

PRODUCTION - QUALITÉ - RÉSISTANCE
vous sont garanties par
LES MEILLEURES VARIÉTÉS D'HYBRIDES
SEIBEL, SEYVE-VILLARD, COUDERC, BURDIN, LANDOT, RAVAT, ETC.

MACLET-BOTTON

VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)
(49e ANNÉE)
Importantes Pépinières de Racinés et Greffés Viniferas de Cuve et de Table
Tarif sur demande et brochure *"Viticulture Nouvelle"* N° 5 A, contre 15 francs en timbres-poste

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 3.000.000.

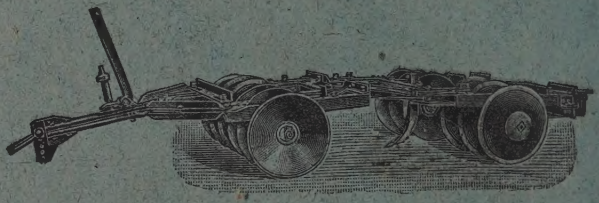
Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SYLVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

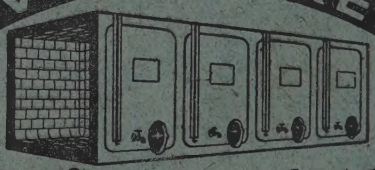
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

VONRUFS & LATARD

Ingénieurs *Constructeurs*

CUVES VERRÉES



CUVES FROIDES

BÉTON ARMÉ

84 BIS RUE DE PICPUS
PARIS-12e

TÉLÉPHONE:
DID. 82-59

TRAVAUX EN COURS DANS TOUTE LA FRANCE

MOTOCULTEUR "SOBERFON" S. 105

10 CV., 5 vitesses avant et marche arrière

31, rue Raoul-Servant à LYON (7e)
TEL. PARMENTIER : 41-20

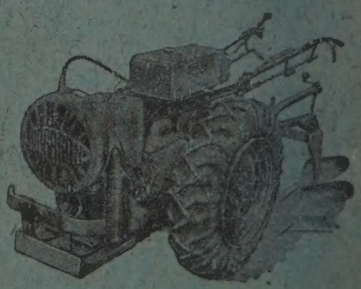
— Pour tous travaux de culture, remplace aisément 2 forts chevaux.

— Adaptation rapide brabant, charrue, extirpateur, bisoc, etc...

— Utilise fraise, treuil, faucheuse.

— Sa faible consommation : 1 litre 1/2 d'essence à l'heure rend l'engin le plus économique qu'il soit.

— Il est de ce fait indispensable aux maraîchers, pépiniéristes, viticulteurs, horticulteurs, arboriculteurs, etc...



VIGNES sans traitement. Production étonnante
VIN EXCELLENT
ARBRES FRUITIERS à grand rendement
Renseignements - Catalogue en couleur - Prix courants
Les Arbres et Vignes de La Belle Californie Française

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES
AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL
Etablissements Le Nourrisseul
80, Bd de Sébastopol, PARIS (IV°).
Demander la notice gratuite

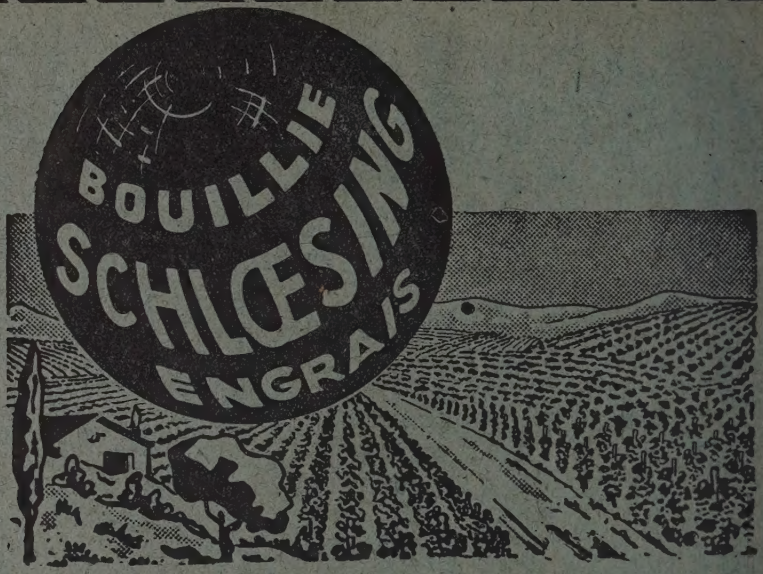
Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS
LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement
Laboratoires Avicoles du Dr C. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

Sulfate de Cuivre Anglais
4 MARQUES
MACKECHNIE
MAPLE
MERSEY
BRISTOL
Garanti 98 100 % de pureté
correspondant à 25 % de cuivre mét.

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3 RUE SCRIBE PARIS - 9
AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
Bristol Sulphate of Copper
Association Limited Londres

AGENT POUR LE MIDI DE LA FRANCE :
Ets Henri PUGI, 5, Allées Paul-Riquet, **BÉZIERS**

vos
CÉRÉALES
plus Belles
en traitant vos semences avec
ROOTONE
HORMONE VÉGÉTALE synthétique
leur assure
une levée meilleure
et plus vigoureuse
(Procédés Américains)
Fabriquée en France par la
Cie Fse de Produits Industriels
85, Rue R. Teissère - Marseille
Agent : **Société de Produits**
Chimiques de Bram
36, rue Coste-Reboulh
Carcassonne



PYRALION

POLYSULFOR

Bouillie sulfocalcique

OLENIC

Insecticide à base de nicotine et de quassia

SOUFRE GLORIA

Disques et bougies pour méchage

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, [illegible] icole.